

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования
«Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»



УТВЕРЖДАЮ

для Директор
ДОКУМЕНТОВ

О.В. Лашук /О.В. Лашук/

16 февраля 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ


**ОП.7 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО
БИЗНЕСА**

цикла профессиональной подготовки цикла
основной профессиональной образовательной программы по специальности

43.02.14 Гостиничное дело

Тольятти, 2021 год

ОДОБРЕНА
Педагогическим Советом
Протокол №4 от 16 февраля 2021г.
Председатель Педагогического Совета

 / О.В. Лашук /

Составитель: Сыропятова Светлана Борисовна, преподаватель АНО СПО «Колледж ВУиТ».

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1552.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.7 ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В СФЕРЕ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) - является частью основной профессиональной образовательной программы АНО СПО «Колледж ВУиТ» по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа входит в инвариативную и вариативную часть профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

Базовая часть

В результате освоения дисциплины студент **должен уметь:**

- планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы;
- определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами.

В результате освоения дисциплины студент **должен знать:**

- методы планирования труда работников службы приема и размещения; структуру и место службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием;
- принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы;
- методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале;
- структуру и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиничным предприятием, взаимосвязь с другими подразделениями гостиницы;
- рынок гостиничных услуг и современные тенденции развития гостиничного рынка;
- виды каналов сбыта гостиничного продукта.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности 43.02.14 Гостиничное

дело и овладению профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.

ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.

ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.

ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.

Вариативная часть

В результате освоения дисциплины студент **должен уметь:**

- планировать и прогнозировать продажи.

В результате освоения дисциплины студент **должен знать:**

- рынок гостиничных услуг и современные тенденции развития гостиничного рынка;

- виды каналов сбыта гостиничного продукта.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента - 72 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 68 часов;

- самостоятельной работы – 4 часа.

В том числе **вариативной части** учебных циклов ППСЗ – **36 часов.**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	34
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
самостоятельная работа студента (всего)	47
Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i>	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Содержание предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	4	1
	1. Понятия и сущность предпринимательства. Условия для развития предпринимательской деятельности: экономические, социальные и правовые. Цели и задачи предпринимательства. Принципы, признаки, функции предпринимательства. Предпринимательская деятельность и предпринимательские отношения.		
	2. Типы и виды предпринимательства. Производственное, коммерческое предпринимательство. Финансовое предпринимательство. Консультационное предпринимательство. Предпринимательская деятельность малых предприятий		
	3 Юридические основания для открытия предпринимательской деятельности. Сущность предпринимательской среды. Внешняя и внутренняя предпринимательская среда.		
	4. Объекты и субъекты предпринимательской деятельности. Предприниматель, потребитель, наемный работник, государство как субъекты предпринимательской деятельности. Портрет современного предпринимателя. Основные составляющие современной концепции деловых качеств предпринимателя. Товар как объект предпринимательской деятельности. Свойства товара. Потребительская ценность товара. Понятие уникального торгового предложения уникального торгового предложения. Закономерности создания новых товаров		
	Практические занятия	4	2,3
	1. «Выполнение проектной работы «100 идей, которые потрясли мир. Товары с коротким жизненным циклом. Товары, которые никогда не уйдут с рынка. Товары, которые исчезнут из обращения в ближайшее будущее. 2. Портрет современного предпринимателя		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка реферата на тему: «Этика бизнеса в сфере сервиса» 2. Составление таблицы видов предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса 3. Подготовка доклада на тему: «Гостиничный бизнес как объект предпринимательской деятельности»	0,5	3
Тема 2. Предпринимательская идея и ее выбор	Содержание учебного материала	4	1
	1. Предпринимательская идея и её выбор. Источники формирования предпринимательских идей. Методы выработки предпринимательских идей.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	2.Процесс генерации предпринимательской идеи. Общая схема предпринимательских действий. Основные типы ключевых факторов успеха. Основные стадии жизненного цикла товара: генерирование деловой идеи, экспертная оценка идей, сбор и анализ рыночной информации, экспертная оценка информации, полученной в процессе осмысления идеи, принятие предпринимательского решения. разработка товарной модификации, ввод товара		
	Практические занятия	4	2,3
	1. Изучение новых конкурентных бизнес-идей новых форматов предприятий индустрии гостеприимства в России и за рубежом.		
	2 Выработка предпринимательской идеи. Моделирование отличий товара (услуги), лежащего в основе деловой идеи. Конкурентный лист. Товарные характеристики. Позиционирование товара		
Тема 3. Создание собственного дела	Содержание учебного материала	4	1
	1.Новые бизнес-модели. Стратегия достижения успеха. Создание собственного дела. Общие условия и принципы. Правила start-up.		
	2.Основные этапы создания предпринимательской единицы. Порядок создания нового предприятия и его государственной регистрации.		
	3.Финансовое обеспечение деятельности предпринимательской единицы. Основные источники финансирования предпринимательской единицы: банковские и коммерческие кредиты, лизинг, франчайзинг. Венчурное финансирование. Бизнес-ангелы.		
	Практические занятия	4	2,3
	1.Расчет размеров выплат по процентным ставкам кредитования, лизинговым операциям, договорам франчайзинга		
	2. Деловая игра Создание нового предприятия и подготовка пакета документов для государственной регистрации		
Тема 4. Технология бизнес-планирования	Содержание учебного материала	10	1
	1. Назначение, цели и задачи бизнес-планирования. Функции бизнес-планов. Внутренние и внешние адресаты бизнес-планов. Виды бизнес-планов. Структура бизнес-плана. Краткое содержание разделов бизнес-плана		
	2. Методики разработки бизнес-плана.		
	3.Разработка концепции бизнес-плана. Основные направления и характеристики планируемой деятельности. Характеристика предприятия, планирующего производство (продажу) продукции (услуг). Определение миссии (философии) предприятия. Цели		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	бизнеса. Функции целей бизнеса. Определение целей разработки бизнес-плана		
	4.План маркетинга.		
	5.План производства (Эксплуатационная программа гостиничного предприятия). Потребность в материальных и трудовых ресурсах.. структура (суть проекта; эффективность проекта, сведения о фирме; план действий; назначение, цели и задачи написания.		
	6.Финансовый план. Потребность в капитале и источники финансирования; план возврата кредита).		
	7.Резюме бизнес-плана. Инвестиционное предложение		
	Практические занятия	10	2,3
	1. Разработка концепции гостиничного предприятия. Презентация идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности		
	2. Разработка маркетингового плана		
	3.Разработка эксплуатационной программы гостиничного предприятия		
	4.Расчёт потребности проектируемого предприятия в трудовых и материальных ресурсах.		
5. Разработка финансового плана			
6.Подготовка инвестиционного предложения			
Самостоятельная работа обучающихся	0,5	3	
1. Решение практической ситуации по созданию гостиничного предприятия 2. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, по вопросам к параграфам и главам учебных пособий, составленным преподавателем.			
Тема 5. Обеспечение трудовыми ресурсами в гостиничном бизнесе	Содержание учебного материала	4	1
	1.Сущность кадрового обеспечения. Организации кадровой службы предприятия. Персонал предприятия, его классификация		
	2.Принципы кадрового планирования. Работа с основными источниками персонала, построение технологии собеседования и использование дополнительных методов отбора персонала		
	3.Мотивации разных типов персонала. Методы привлечения персонала		
	4.Оформление трудовых отношений. Содержание трудового договора, подготовка его заключения, изменения, прекращение. Права и обязанности работника и работодателя.		
Практические занятия	4	2,3	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	1. Составить образец трудового договора		
	2. Деловая игра «Отбор руководителя из кадрового резерва»		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка реферата на тему: «Кадровая политика и ее особенности в сфере гостеприимства» 2. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, по вопросам к параграфам и главам учебных пособий, составленным преподавателем.	1	3
Тема 6. Предпринимательский риск в гостиничном бизнесе	Содержание учебного материала	4	1
	Сущность предпринимательского риска. Классификация предпринимательских рисков. Показатели риска и методы его оценки		
	Основные способы снижения риска: страхование, лизинг, факторинг, франчайзинг		
	Практические занятия	4	2,3
	1. Решение ситуационных задач 2. Работа с карточка-заданиями		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка сообщения на тему: «Франчайзинг – как форма предпринимательской деятельности». 2. Проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, по вопросам к параграфам и главам учебных пособий, составленным преподавателем	1	3
Тема 7. Оценка эффективности предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала	4	1
	Принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности. Финансово-хозяйственная деятельность гостиничного предприятия и ее рентабельность.		
	Пути повышения эффективности предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе. Уровня организации и технологии обслуживания, квалификация персонала		
	Практические занятия	4	2,3
	1. Решение задач по расчету рентабельности гостиничного предприятия 2. Тестирование		
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Расчет финансово-хозяйственной деятельности заданного ПГХ 2. Составление таблицы: «Факторы, влияющие на эффективность предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе»	1	3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
ВСЕГО		Л-34 ПЗ-34 СР-4 72	

Для характеристики уровня освоения материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств)
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета предпринимательской деятельности в сфере гостиничного бизнеса.

Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения:

- офисная мебель на 24 мест, демонстрационное оборудование: экран – 1 шт., проектор – 1 шт., ПК – 1шт., ученическая доска.

WindowsXP, OpenOffice, 7-zip, Microsoft Word Viewer, Microsoft Excel Viewer, Microsoft PowerPoint Viewer.

3.2. Информационное обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Николенко, П. Г. Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса: администрирование отеля: учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 451 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13978-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467415>

Дополнительные источники

1. Кузьмина, Е. Е. Предпринимательская деятельность : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 455 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14369-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471865>

2. Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05041-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454507>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Базовая часть В результате освоения дисциплины студент должен уметь:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> – планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; – определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами. 	<p>Практическое занятие, наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе выполнения заданий, оценка достижения результата через активное участие в ходе занятия</p>
<p>В результате освоения дисциплины студент должен знать:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> – методы планирования труда работников службы приема и размещения; структуру и место службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием; – принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы; – методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале; – структуру и место службы бронирования и продаж в системе управления гостиничным предприятием, взаимосвязь с другими подразделениями гостиницы; – рынок гостиничных услуг и современные тенденции развития гостиничного рынка; – виды каналов сбыта гостиничного продукта. 	<p>Устный опрос; тестирование</p>
Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Вариативная часть В результате освоения дисциплины студент должен уметь:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - планировать и прогнозировать продажи 	<p>Практическое занятие, наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе выполнения заданий, оценка достижения результата через активное участие в ходе занятия</p>
<p>В результате освоения дисциплины студент должен знать:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - рынок гостиничных услуг и современные тенденции развития гостиничного рынка; - виды каналов сбыта гостиничного продукта. 	<p>Устный опрос; тестирование</p>